

Kaffee-Korn-Kuchen

Original-Rezeptseite aus „Kochen mit Korn“, Buchseite 65

Kaffee-Korn-Kuchen



“Butterweich, koffeinhaltig, hochprozentig
– Dessert mit Haltung”

Zutaten

500 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
Prise Salz
125 g Butter
310 g Zucker
3 Eier
Vanilleextrakt
Becher Sauerrahm

Für den Sirup
125 ml heißer Kaffee
125 ml Zucker
60 ml Korn

2 Becher Schlagsahne
60 g Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
Butter und Zucker cremig schlagen. Eier und Vanille unterrühren. Mehlmischung und Sauerrahm unterheben. Teig in 2 Formen füllen und 30 Min. bei 180 °C backen. Nach Abkühlen halbieren.
Für Sirup heißen Kaffee, Zucker und Korn verrühren. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.
Auf die vier Böden erst Sirup träufeln, dann Schlagsahne streichen. Mit den restlichen Schichten wiederholen, mit Schlagsahne abschließen.

65

Redaktionelle Abdruckfreigabe

Rezept und Illustration dürfen im Zusammenhang mit einer redaktionellen Berichterstattung über „Kochen mit Korn“ verwendet werden.
Quellenangabe: Cara Viva, „Kochen mit Korn“, Casseler Buch und Bild Verlag, ISBN 978-3-912050-00-4.